

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Toskanische Frische, biozertifiziert

Beschreibung:
Der biozertifizierte Rosso San Polo ist ein Sangiovese mit viel Fruchtausdruck und toskanischer Frische. Das Weingut San Polo ist auf einem Hochplateau gelegen, welches bestens belüftet und einmalig gelegen ist und nur unweit von Montalcino entfernt ist. Der Rebbestand ist alt und tadellos gepflegt, der naturnahe Rebbau wird hier vorbildlich gepflegt.
Aromenprofil:
Klares, leuchtendes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Beerige Noten nach Kirschen und Cassis im passenden Zusammenspiel mit Akzenten von der Gewürznelke und Vanille. Am Gaumen fällt die schön herausgearbeitete Frucht auf, die eine angenehme Frischenote zeigt und sich passend mit den dezenten Röstaromen vermählt; kompaktes Finale mit einer Spur Tabak und einer mittleren Länge.
Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0926824

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch